REVUE DE VITICULTURE

LE CHOIX DES PLANTS ET LES MUTATIONS GEMMAIRES EN VITICULTURE A PROPOS DU RAISIN DE CORINTHE

Le raisin de Corinthe, cultivé en Grèce, dans des provinces encore indemnes du Phylloxéra, franc de pied, et ne pouvant être multiplié et amélioré, à cause de son caractère apyrène, que par voie asexuée, est une vigne pour laquelle le choix des plants producteurs, et les mutations gemmaires, acquièrent une importance toute particulière quant au maintien et à l'amélioration de ses caractères culturaux.

En effet, pour les vignes greffées sur plants à sang américain, résistant au Phylloxéra, le choix du greffon, lors de l'établissement ou du renouvellement d'un vignoble, et des remplacements, représente un seul des deux facteurs de la réussite, au point de vue végétal, de la plantation, l'autre étant le choix du sujet.

De même, dans le cas des hybrides producteurs directs, le choix des reproducteurs constitue le facteur prépondérant.

Tandis que, dans les plantations franc de pied, comme c'est le cas du Corinthe, toute la réussite dépend, exclusivement, du plant direct.

Ainsi on comprend bien l'importance capitale du choix des plants, lors du renouvellement ou du remplacement, dans le vignoble du Corinthe, soit que l'on utilise, à cet effet, le provignage, soit des boutures (racinées ou non), soit, enfin, des marcottes.

Une des raisons pour lesquelles beaucoup de vignes de Messénie et de l'Elide donnent des récoltes qui laissent de plus en plus à désirer, aux points de vue qualité et productivité, c'est l'obligation où se trouvent les viticulteurs, avec les systèmes de multiplication employés, par marcottes ou par provins, de perpétuer souvent des pieds-mères défectueux, et quelquefois même tout à fait impropres à être multipliés.

C'est le cas surtout des plaines, qui ont été plantées, pour la première fois, en vignes, à la suite de la crise phylloxérique en France, lorsque le Corinthe faisait fureur, et que l'on utilisait pour les plantations des boutures tout venant, sans opérer le choix préalable des plants, qui s'impose impérieusement pour le Corinthe, si l'on veut maintenir ses précieux caractères culturaux et éviter sa dégénérescence.

Des individus ayant tendance à la chloranthie, ou à donner des baies à pépins, ou à être peu productifs (à feuilles découpées, etc.), purent et peuvent aujourd'hui encore, être ainsi perpétués, par marcottage ou provignage, et cela au détriment des individus propres à assurer de bonnes et abondantes récoltes.

On conçoit le dommage qui en résulte pour le Corinthe et qui, ajouté au vieillissement et au non renouvellement des ceps, aux maladies et au désordre

qu'amènent, nécessairement, ces modes de multiplication, dans l'alignement des ceps, désordre entraînant la mauvaise exécution de tous les travaux du vignoble, explique bien l'état parfois lamentable que présentent quelques vignes de ce cépage, dans la partie sud-ouest du Péloponèse.

On a dans ce cas un exemple bien fait pour souligner l'importance de la sélection des plants, dans la constitution et le renouvellement des vignobles. Nous en avons eu d'autres, non moins frappants, mais en sens inverse, à l'occasion des plantations nouvelles, à l'Institut de Pyrgos.

Le choix des boutures (racinées ou non) dans le cas de création des vignes nouvelles, et la non utilisation, pour le marcottage et le provignage, de pieds-mères si peu que ce soit défectueux, apparaissent donc comme les premières mesures à prendre pour le maintien des caractères culturaux du Corinthe ; ces mesures généralement reconnues ne sont pas malheureusement toujours appliquées.

Inutile de dire que le choix précédent implique, en plus, l'amélioration du Corinthe, par la propagation des mutations gemmaires avantageuses, mutations qui ne doivent pas être rares dans un vignoble, d'un seul cépage, dont la population occupe une étendue d'environ 65.000 hectares.

En effet, les variations par bourgeons, auxquelles le Corinthe doit, selon toute probabilité, son origine, ne peuvent pas manquer de jouer aujourd'hui encore, et dans l'avenir comme dans le passé, un certain rôle dans l'amélioration de ce raisin, qui ne dispose que du mode de multiplication par voie asexuée.

Certes, ce mode d'amélioration, vu que les mutations gemmaires sont plus rares et plus lentes à se produire que les variations par semis, est aléatoire ;

Fig. 5.682. — Jeune cep de Corinthe, soumis à l'incision annulaire, portant deux grappes de grosseur anormale.

Fig. 5.633 — Les deux grappes du sarment précédent, comparées à une grappe normale de Corinthe (au milieu).

mais comme nous ne disposons, dans ce cas particulier, que de lui, son intérêt devient capital.

Remarquons aussi, en passant, qu'à cause de l'impossibilité de reproduction par voie sexuée, on ne saurait vérifier, dans le cas des mutations auxquelles nous faisons allusion, s'il s'agit de véritables mutations, liées à une transformation de gènes du patrimoine héréditaire dans des cellules somatiques, ou s'il ne s'agit pas d'une simple variation somatique, d'une simple différence individuelle, maintenue dans la descendance par voie asexuée.

En effet, il ne faut pas oublier que les descendants ne sont ici, pour employer le langage du Professeur E. Guyénot, « que les fragments de la plante primitive qui continue à vivre de plus en plus divisée. C'est, en somme, un seul individu initial qui persiste, et le problème de l'hérédité ne se pose pas dans ces conditions ».

Mais ce qui précède est le côté théorique de la question.

Au point de vue pratique, les mutations de bourgeons, même lorsqu'elles se réduisent à de simples variations somatiques, c'est-à-dire à de simples particularités individuelles, non transmissibles par voie sexuée, du moment qu'elles peuvent être multipliées par voie asexuée, sont intéressantes au même titre que les véritables mutations gemmaires génotypiques et peuvent rendre les mêmes services qu'elles.

Les figures I et II sont assez caractéristiques des résultats que l'on peut obtenir, par le choix des plants, en vue d'amélioration, dont vous venons de parler, dans le cas de la vigne.

La figure I représente, d'après un photographie que nous avons prise à l'Institut de Pyrgos, au mois d'août 1931, un jeune cep, provenant de bouture sélectionnée, porteur de deux grappes autrement volumineuses que les grappes ordinaires du Corinthe (sur cette figure, on distingue bien nettement sur le tronc du cep la trace laissée par l'incision annulaire).

Quant à la figure II, elle permet de comparer ces deux grappes, pesant respectivement 383 gr. et 400 gr., avec la grappe d'un cep ordinaire (cep témoin planté à proximité, du même âge, etc.), pesant à peine 79 gr.

Les photos ont été prises lorsque la maturité des raisins était avancée (1).

Des résultats comme le précédent sont de nature à mettre bien en évidence l'avantage de la sélection soignée des plants, pour le Corinthe, mais aussi des greffons, pour le cas des vignes sur américains (sans parler des hybrides producteurs directs), avantage en vérité, répétons-le, bien reconnu mais insuffisamment pratiqué.

En effet, combien des prétendus cas d'infériorité des greffés sur les francs de pied, dans la pratique, ne doivent-ils pas être mis, tout simplement, sur le compte d'un mauvais choix de greffons, inévitable, surtout aux périodes de grande demande, comme celle de la reconstitution ?

Et combien le viticulteur, en attachant toute son attention, d'ailleurs bien justifiée, au sujet, ne néglige-t-il pas un peu trop le greffon ?

D'autre part, peut-on douter qu'en cherchant bien parmi les grandes populations des variétés de vignes cultivées, on n'arriverait pas à trouver pour chacune d'elles des individus intéressants et capables d'apporter des progrès réels dans la pratique ?

Il n'y a aucun doute que la constitution de collections, pour chaque variété, de tels individus de choix en vue de leur propagation ultérieure, ne rende de réels services à la viticulture régionale des différents pays viticoles, et il n'y a aucune raison pour qu'on ne fasse pas pour les greffons de vignes ce que l'on a fait (déjà depuis longtemps) pour les graines de plantes annuelles (2). En tout cas, à côté des progrès dus à l'hybridation (il conviendrait de rappeler ici le rôle des hybrideurs français) et de ceux escomptés et déjà en partie réalisés, depuis que des maîtres de la génétique moderne, comme le Professeur Baur, se sont attachés à l'application de ses méthodes en viticulture, il y aura toujours

(1) Quant à l'origine exacte de ce cep, on sait que le raisin de Corinthe est de petites dimensions, pesant 20-30 gr., en moyenne, sans incision annulaire, et 50-170 gr. (environ 100 gr.), avec incision. Or, en 1928, un propriétaire-viticulteur de Pyrgos (M. Tsékénis) nous a présenté une grappe énorme, polyailée, à baies un peu plus petites et plus rougeâtres que d'orginaire, pas trop compacte, pesant 752 grammes.

Dans sa vigne, il y avait quelques pieds isolés de ces vignes à raisins exceptionnels, parmi les autres pieds ordinaires.

Nous étant procuré, grâce à son obligeance, 16 boutures de ces pieds remarquables, nous les avons mises en pépinière, à l'Institut du raisin de Corinthe, au printemps 1929, et nous en avons planté à leur place définitive, huit au commencement d'avril 1930 (les autres huit ayant été données au propriétaire).

En février 1931, les huit jeunes vignes plantées ont été taillées à 50 centimètres du sol, et dans la même année, la moitié a déjà donné 2 grappes par cep, comme celles des figures. A remarquer que quelques-uns des ceps en question ont présenté une maturité des raisins précoce, tandis que d'autres, au contraire, une maturité tardive, mais que tous se sont mis à fruits déjà dès la troisième année (après le bouturage), chose qui s'observe rarement dans le cas du Corinthe. La multiplication sur une échelle plus grande et dans différentes stations s'impose pour l'avenir.

(2) Question jusqu'aujourd'hui entièrement abandonnée aux particuliers.

une place pour des améliorations dues aux créations naturelles, auxquelles d'ailleurs nous sommes redevables des milliers de variétés de vignes cultivées.

Comme le chimiste organicien, et plus que lui, le génétiste, tout en créant à l'aide de sa technique et de ses symboles des varités nouvelles, rencontrera toujours des créations naturelles égales à ses créations, sinon parfois même supérieures.

Cela est surtout vrai lorsqu'il s'agit de plantes vivaces (vignes, arbres), se multipliant par voie asexuée et qui nécessitent un plus ou moins grand laps de temps pour croître et se mettre à fruits, ce qui, ainsi que les variabilités, pour les arbres, de leur comportement chromosomique, entraîne, d'ailleurs, des difficultés réelles dans leur hybridation.

N. C. Roussopoulos et C. M. Meïmaris,
de l'Institut du raisin de Corinthe, à Pyrgos.

DEPERISSEMENTS DE VIGNES GREFFEES DANS LA REGION DE CHABLIS (1)

M. Eugène Rousseaux, directeur de la Station agronomique d'Auxerre, ayant signalé à M. P. Viala, à la suite d'un rapport lu par M. Jean Pinon, de Saint-Bris, à la Société vigneronne de l'Yonne, que des dépérissements de plus en plus nombreux étaient constatés dans les vignes reconstituées de ce vignoble, il fut décidé que des observations méthodiques seraient faites, au cours de l'année 1932, dans le but de déterminer :

1° S'il s'agit de dépérissements d'origine phylloxérique ;

2° Si ces dépérissements sont limités aux vignes greffées sur sujets franco-américains, en particulier sur Mourvèdre × Rupestris 1202 de Couderc ;

3° Si ces dépérissements sont dus à des causes naturelles ou à des fautes techniques imputables aux vignerons.

Pendant l'année 1932, les dépérissements augmentèrent en nombre des taches aussi bien qu'en superficie de chacune de ces taches.

M. Viala avait recommandé de décapiter des souches ayant manifesté des affaiblissements en 1931, dans le but d'obtenir des rejets permettant d'identifier le porte-greffe ; on devait aussi, à la saison favorable (juin ou juillet, suivant l'allure de la végétation), rechercher sur les racines les lésions phylloxériques et le Phylloxéra lui-même ; enfin, des recherches devaient être faites auprès des vignerons pour connaître aussi précisément que possible la nature des porte-greffes des vignes dépérissantes. M. Viala devait venir lui-même, en juin, pour constater les résultats de ces recherches à Saint-Bris. Des circonstances, indépendantes de sa volonté, l'ont obligé de retarder sa visite jusqu'en octobre. A ce moment, les gelées menaçant de faire tomber les feuilles nécessaires au diagnostic concernant la nature du porte-greffe et l'intensité du dépérissement, M. Viala, retenu dans le Midi, m'a délégué auprès de la Société vigneronne, de ses dirigeants et de M. Rousseaux, pour faire une enquête sur place.

Le jeudi 13 octobre 1932, nous avons donc parcouru, en compagnie de M.

(1) Rapport d'une visite à Saint-Bris (Yonne) en octobre 1932, lu à l'assemblée générale du 27 novembre de la Société vigneronne de l'Yonne.

Eugène Rousseaux, de M. Renault, vice-président de la Société Vigneronne, de M. Nénault et de M. Jean Pinon, président et secrétaire du Conseil d'administration de la Cave coopérative de Saint-Bris, les régions où les « taches » étaient encore nettement visibles à distance, c'est-à-dire au Clou, en Parriot, en la Charrière et en Chaussant.

Ces taches ont bien parfois l'aspect de *dépressions* phylloxériques, s'étendant à peu près symétriquement autour d'un centre où les vignes sont mortes ou près de mourir, ces dépressions gagnant sur les bords chaque année. Dans d'autres cas, fréquents, les pieds en voie de dépérissement sont localisés sur les rangs, avec des interruptions comportant quelques pieds très sains et très vigoureux, puis reprise de la dépression.

La cause, vite trouvée, réside dans la nature variée des porte-greffes. Au milieu de plants greffés sur sujets insuffisamment résistants au Phylloxéra, se trouvent des plants greffés sur sujets américo × américains parfaitement résistants. Dès les premiers examens, il est apparu que la nature du porte-greffe était la cause des différences constatées dans le comportement des vignes.

Les pieds manifestant le dépérissement nous ont tous été garantis comme greffés sur Franco-Américains : Gamay Couderc (Colombeau-Rupestris Martin), Aramon-Rupestris Ganzin n° 1, Mourvèdre-Rupestris 1202 de Couderc. Mais, sur Rupestris du Lot, sur Riparia-Rupestris, sur hybrides à sang Berlandieri, pas de déprissement signalé.

Dans un seul cas, nous avons pu identifier un rejet de porte-greffe développé sur une souche décapitée ; il s'agissait de Mourvèdre × Rupestris 1202 greffé en Aligoté (en Parriot), appartenant à M. Jean Pinon, et taillé en Guyot assez allongé. Pour les autres cas, nous avons dû nous en tenir aux déclarations des vignerons qui ont assisté à la reconstitution de ces parcelles, il y a 25 ou 20 ans ; l'origine des bois de porte-greffe semble avoir aussi joué un grand rôle ; c'est-à-dire que l'authenticité des sujets est souvent aléatoire. Seule, l'opération recommandée par M. Viala, de décapitation des souches au niveau de la greffe, et de buttage des souches décapitées, permettra, en 1933, d'être très affirmatif sur la nature du porte-greffe. Il est bien probable que, comme partout ailleurs, il y a eu, au moment des expéditions de boutures et des greffages, des mélanges qui expliquent les anomalies constatées dans les taches, et sur un même rang.

Dès maintenant, on peut affirmer que les dépérissements intéressent seulement les porte-greffes de moindre résistance phylloxérique, à sang de Vinifera, et que le 1202 n'est pas seul en cause : le Colombeau × Rupestris, de résistance phylloxérique encore plus douteuse que le 1202, a donné lieu à des dépérissements d'allure nettement phylloxérique.

Nous avons fait procéder à l'arrachage des souches gravement atteintes en différentes parcelles. Cette opération n'a pu être correctement effectuée, faute de temps. Il serait nécessaire de creuser, à proximité d'une souche, une tranchée de 1 m. 50 au moins et de dégager les racines jusqu'à leur chevelu (en les laissant en place), avec un fort jet d'eau. Les racines encore saines ont pu être extraites par traction, de rares fois avec un peu de chevelu ; mais les ra-

cines nécrosées, les plus intéressantes pour notre examen, se sont brisées sous l'effort et leurs terminaisons n'ont pu être extraites ; ce sont elles qui devaient porter les lésions caractéristiques du Phylloxéra et peut-être encore les insectes eux-mêmes.

Quoi qu'il en soit, nous avons retrouvé, sur les parties examinées au laboratoire, des lésions phylloxériques très nettes : nodosités sur les radicelles, tubérosités profondes sur les racines plus âgées, et cela sur les racines encore vivantes. A l'arrachage, on a constaté que chaque souche extraite avait une ou plusieurs grosses racines nécrosées, noircies ou desséchées.

Il va de soi que toutes les causes qui diminuent la résistance phylloxérique de la souche : intempéries, chlorose, taille exagérée, mauvaise affinité du porte-greffe, surproduction, fumures mal équilibrées ou insuffisantes, expliquent les variations que l'on pourra constater dans des parcelles plantées avec le même porte-greffes.

Les sections faites dans les souches arrachées ont montré que les greffes étaient saines et bien soudées ; pas d'amadou au centre, pas d'Esca. Accessoirement, nous avons pu observer que l'Apoplexie, le Court-noué et le Rougeot ne pouvaient être mis en cause. Nous avons constaté, un peu partout, de la brunissure, ce qui fait penser que les fumures potassiques auraient sans doute un bon effet dans ce vignoble.

L'âge des vignes nous paraît, en général, une des causes de l'affaiblissement. A part une vigne reconstituée depuis 7 ans seulement, la plupart de celles que nous avons vu dépérir, de près ou de loin, ont de 25 à 29 ans d'âge. Si, au lieu de réduire la taille à mesure que les vignes vieillissent, on a exagéré celle-ci sans apporter une fumure généreuse et équilibrée, non seulement en engrais organiques, mais encore en engrais chimiques complémentaires, on a commis une faute suffisante pour expliquer les dépérissements.

En somme, il résulte de nos observations que les dépérissements sont très probablement de nature phylloxérique, que les souches atteintes sont greffées en plants Franco-Américains, qui ont pu fléchir en année favorable à l'évolution de l'insecte, ou par suite de leur âge avancé, ou à cause des conditions climatériques, même antérieures à l'année 1932, ou enfin à cause de la production exagérée des années précédentes. Il est possible aussi que la sécheresse de l'année 1929 soit la cause originelle de ces dépérissements, la plupart des taches ayant pris naissance il y a deux ou trois ans.

Pour vérifier ces hypothèses, il faudra, dès le printemps prochain, avant le bourgeonnement, décapiter des souches, prises au bord des taches constatées en 1932 et marquées dès octobre 1932, comme nous l'avons recommandé avec M. Rousseaux ; butter ces souches pour que les jeunes rejets soient favorisés et protégés contre la dessiccation et les gelées ; venir en juin identifier ces rejets et rechercher dans le sol les racines portant les lésions phylloxériques et les insectes eux-mêmes. On pourra alors affirmer que les dépérissements sont bien localisés sur certains porte-greffes, peut-être 1202 compris, et qu'ils sont bien de nature phylloxérique.

P. Marsais,
ingénieur agronome.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Les facteurs de qualité du vin (Prof. L. Mathieu). — Fumure de la pomme de terre (H. Charouleau). — Situation dans les affaires. — Le nouveau statut de la viticulture et les vins algériens (Aymes). — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Le beau temps de la Noël que nous signalions dans notre dernière chronique n'a pas été de longue durée. Nous n'avons pas, comme en décembre, de fortes pluies pour causer des inondations ou même pour détremper le sol déjà trop imprégné d'eau ; mais des journées sombres, humides avec, assez souvent, des pluies fines qui font abandonner le travail aux ouvriers de la campagne. Vraiment, nous persistons à dire que le « Midi » n'est plus le Midi d'autrefois, avec ciel bleu, soleil radieux et temps sec, même pendant l'hiver. Depuis la fin de l'automne, la région parisienne est plus favorisée par le temps et le régime des pluies que notre Languedoc.

En région méditerranéenne, la température est douce et le thermomètre n'est pas encore descendu au-dessous de zéro. Nous préférerions un peu plus de froid et moins d'humidité. Nous aurions besoin de quelques matinées froides avec glace, pour arrêter la végétation de certaines plantes aussi avancées qu'au printemps.

Les amandiers, qui ne fleurissent chez nous en temps normal que dans les premiers jours de février, commencent à être en fleurs. Les froids un peu rigoureux qui se produiront dans le courant de ce mois ou en février empêcheront la fécondation ou tueront les fruits en formation. Nous prévoyons dès maintenant la récolte d'amandes dans le Midi bien compromise. Il pourrait en être de même pour les autres fruits, si la température relativement élevée continuait encore quelque temps, suivie ensuite d'abaissements brusques et importants.

Les fumures continuent à être en retard, ce qui prédisposera un assez grand nombre de propriétaires viticulteurs à ne pas fumer. Ils auront un grand tort, parce que cette année plus qu'aucune autre, les vignes affaiblies par les maladies ont besoin d'être alimentées et suralimentées même. Le végétal malade demande des soins, comme les personnes dont l'état de santé laisse à désirer. Ne pas oublier que les fumiers et les engrais chimiques ou minéraux, potassiques et phosphoriques, doivent être employés de bonne heure.

L'humidité de l'année dernière et de cet hiver favorise le développement de moisissures et la multiplication d'insectes nuisibles aux arbres fruitiers et à la vigne. Plus que jamais, il faut appliquer les traitements d'hiver dont nous avons parlé plusieurs fois. Composés d'arséniates que de bonnes maisons sérieuses vendent tout préparés.

Compléter ces traitements aux arséniates, cette année, par des pulvérisations avec jets spéciaux, moins étalés que les jets pour sulfatages de la vigne en végétation, mais plus pénétrants, avec des dissolutions assez concentrées de sulfate de cuivre, de sulfate de fer surtout, dans les vignes où l'Escoriose a fait des progrès. C'est dire que, cette année, il faudrait sulfater l'hiver, malgré que cela répugne aux ouvriers rebutés un peu par les trop nombreux sulfatages qu'il a fallu pratiquer dans le courant de l'été dernier. D'ailleurs, ces sulfatages d'hiver ne se renouvelleraient pas.

La fumagine des oliviers, qui avait un peu disparu, recommence avec la grande humidité. Il faut pratiquer une taille sévère et les traiter comme nous l'avons déjà indiqué.

Faire les plantations avant que les grands froids nous surprennent. Nous rappelons qu'il ne faut pas planter, lorsque la terre est gelée, même avec les grands froids secs. Il vaut mieux mettre en place les racinés et les arbres fruitiers par temps doux, dans des terres un peu humides. La main-d'œuvre est assez chère,

le prix des racinés et des arbres à planter assez élevé pour pratiquer les plantations dans des conditions les plus favorables à leur réussite.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés tenus dans nos principaux centres vinicoles de la semaine dernière ont été assez animés par le nombre de viticulteurs qui s'y sont rendus ; mais les affaires traitées ont été assez réduites, comme nous l'avions prévu, à cause de la proximité des fêtes de la Noël et du jour de l'an.

Les cours se maintiennent fermes, sans hausse et sans baisse, malgré le calme. La hausse ne se produira qu'au moment où il y aura un mouvement d'achats assez important. Les bons vins de chez nous, au-dessus de 9° qui sont rares cette année, se paient de 15 à 17 fr. le degré suivant qualité et couleur. Les petits vins sans couleur, au-dessous de 8° de faible tenue, se paient 10 fr. le degré.

Les vins d'Algérie cotent sur quai Sète, tous frais payés, dans les fûts des acheteurs, 17 fr. 50 et 17 fr. le degré, rouges ou blancs.

Les vins mutés d'Algérie se paient 16 fr. le degré. Le port de Sète nous signale comme entrées de vin dans la semaine du 24 au 30 décembre, 130.985 hectolitres de vin d'importation dont 94.603 hectolitres proviennent de l'Afrique du Nord, 32.980 viennent de Grèce et 3.400 hectolitres sont des vins de provenance espagnole.

Les entrées de vins de Grèce sont importantes. Et comme ces vins sont habituellement blancs, ils viennent concurrencer nos vins blancs du Midi de cépages blancs, dont la vente est difficile depuis des années.

Nous constatons un fait, c'est que, au moment où la Métropole récolte du vin pour sa consommation et que les vignerons ont leur récolte dans les caves, il entre des vins étrangers en grande quantité, puisque le port de Sète ne représente qu'une bien faible partie des vins importés en France par les autres ports de la Méditerranée, de l'Océan et surtout de la Manche.

Autre fait troublant : les producteurs de plants, de racinés, de greffés soudés, sont débordés de demandes, depuis que la campagne des plantations a commencé. C'est une preuve que, malgré le fameux statut autour duquel on a fait si grand bruit pour mettre en évidence une personnalité vraiment encombrante et néfaste à la viticulture méridionale, il se plante plus que jamais. Et dire qu'on avait prévu une indemnité à accorder aux producteurs de plants, pour le préjudice que pouvait leur causer le statut de la viticulture.

Nous disons, nous, que malgré tout le battage fait par la même personnalité dans les journaux, avec les sommes que les viticulteurs versent, augmentées des subventions de l'Etat, malgré toutes les manifestations plus ou moins tumultueuses, malgré la multiplicité des associations et des organismes officiels trop nombreux, rien de pratique n'a été fait jusqu'à aujourd'hui pour sauver la viticulture française et la viticulture méridionale en particulier, de la ruine.

On laisse diriger le mouvement par des politiciens ne travaillant que dans l'intérêt d'un parti politique. Voilà le danger que n'ont pas prévu l'ensemble des viticulteurs français et les dirigeants de certaines grandes associations viticoles qui se laisseront déborder sous peu. — E. F.

Les facteurs de qualité du vin. — La situation actuelle du marché des vins a provoqué de toutes parts le conseil de produire des vins de qualité, en vue d'en développer la consommation et aussi avec l'espoir que la tendance vers plus de qualité abaissera sensiblement le chiffre global de la production.

S'il est certain que les rendements très exagérés correspondent à des diminutions de qualité, par contre, avec des rendements normaux ou même réduits, on ne fait pas toujours des vins de qualité, car la qualité du vin dépend de deux ordres de facteurs, synthétisés d'une part par le raisin et, d'autre part, par la vinification à laquelle s'ajoutent les soins de la conservation.

En envisageant le cas le plus complexe des vins rouges, ces facteurs sont pour le raisin : le cépage, le sol, l'exposition, les conditions climatériques de l'année, les soins culturaux, l'état de maturation ; pour la vinification, la direction donnée aux stades successifs de la transformation du raisin et visant la

vaisselle vinaire, la préparation de la vendange, foulage, égrappage, correction des moûts, etc., puis la conduite de la cuvaison, fermentation et macération, levains, températures, brassages ou remontages des moûts, décuvage, etc., et enfin pressurage, clarification, etc., etc...

En ne considérant ici que la seule vinification, on a parfois tendance à en envisager les opérations simplement comme des manutentions mécaniques ; si elles demandent un matériel convenable, il faut aussi qu'elles soient raisonnées pour chaque cas, toujours avec la directive de donner au vin fait le maximum des éléments de qualité que demande le consommateur, et en évitant les défauts qui atténuent cette qualité ; mais pour raisonner, pour prévoir, il faut connaître les constituants du raisin, distinguer ceux qui sont utiles, ceux qui sont nuisibles, car il peut y en avoir ; il faut connaître les causes qui entravent ou favorisent les fermentations normales ou anormales, la dissolution des corps générateurs des caractères du cru et de ceux qui les atténuent ; en un mot, il faut tenir compte des principes qui régissent les phénomènes qui se passent dans la cuvaison pour pouvoir les diriger ; plus on est documenté sur la science œnologique, plus on est apte à tirer le meilleur vin de sa vendange.

A ce sujet, c'est une erreur de croire qu'il faut avoir fait des études scientifiques pour comprendre l'œnologie ; évidemment, plus on a de culture générale plus il est facile d'apprendre ; mais une expérience déjà longue nous a prouvé que même sans connaissances chimiques, avec le simple bon sens et une observation méthodique des faits pratiques, il est facile d'acquérir les notions indispensables pour traiter avec succès les problèmes de la vinification, lesquels deviennent non seulement intéressants par les résultats financiers des solutions rationnelles, mais même passionnants par eux-mêmes par les satisfactions que procure l'obtention des qualités supérieures. — Prof. L. Mathieu, *agrégé des Sciences physiques et Naturelles, directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

Fumure de la pomme de terre. — Question importante que celle de la fumure la mieux adaptée, sans laquelle l'obtention de beaux rendements reste à l'état d'espoir jamais réalisé.

La pomme de terre demande une fumure riche et complète ; celle-ci doit donc tenir compte des cinq éléments que Constant Schreiber considère à juste titre comme indispensables à la constitution de toute fumure vraiment complète :

Azote, acide phosphorique, potasse, chaux, magnésie.

Voici, d'après Wolff, Müntz et Girard, la composition, pour mille, de la pomme de terre :

	Tubercules	Fanes et feuilles
	—	—
Azote	3,4	4,9
Acide phosphorique	1,6	1,6
Potasse	5,8	6,4
Chaux	0,3	6,4
Magnésie	0,5	3,3

La première remarque qui s'impose à nous en présence de ces chiffres est que la potasse est l'élément dominant, surtout dans les tubercules ; pour les fanes, c'est la chaux qui joue un rôle prépondérant, associée à la magnésie.

D'après ces données de laboratoire, nous allons voir quelle doit être la composition d'une fumure bien équilibrée pour notre culture et passer en revue les différents éléments nécessaires à sa constitution.

Azote. — L'azote aide au développement des feuilles et des tiges. Afin d'éviter un développement exagéré des fanes au détriment de celui des tubercules, les apports d'azote doivent être équilibrés par la potasse.

Si on dispose de fumier de ferme, en quantité suffisante, il n'y aura pas lieu de dépasser 200 kilos par hectare de sulfate d'ammoniaque ou de nitrate de soude.

Si, en sus du fumier, on a incorporé au sol un engrais vert (vesce, fève-

rolle, lupin), on se trouvera bien de s'abstenir de tout apport d'azote sous forme minérale.

Acide phosphorique. — Suivant la nature du terrain, on emploiera soit les superphosphates, soit les phosphates naturels ; les scories, en terrains acides, donnent de bons résultats comme les phosphates ; mais les pommes de terre ainsi fumées ont généralement la peau rugueuse.

Une quantité de 450 à 500 kilos de superphosphates ou de phosphates naturels est généralement considérée comme suffisante.

Potasse. — La potasse active l'élaboration de la fécule dans les feuilles et en facilite la concentration dans les tubercules. Dans les sols faiblement pourvus en potasse, les plantes languissent et le rendement en est singulièrement réduit.

Comme engrais potassique, on peut utiliser les sylvinites, le chlorure et le sulfate de potasse. Les doses normales paraissent être de 800 kilos de sylvinite riche ou 350 kilos de chlorure de potassium.

En terres légères ou franches, l'un ou l'autre de ces deux engrais peut être employé, alors qu'en terres fortes, il faudra préférer le chlorure. Le sulfate de potasse s'emploie aux mêmes doses que le chlorure, mais on n'a recours à lui, vu son prix élevé, que sur les cultures maraîchères ou lorsqu'on a laissé passer le moment de se procurer à temps les autres engrais potassiques.

Magnésie. — Souvent négligé, cet élément fertilisant est cependant de première nécessité pour la pomme de terre. M. Lagatu, ancien professeur à l'École d'agriculture de Montpellier, nous dit, en effet : « Elle améliore l'état mé« canique des sols compacts (calcaires ou non) ; elle favorise la nutrition des « plantes, surtout de celles qui organisent des réserves hydrocarbonées à l'état « de sucre (betterave, vigne) ou à l'état d'amidon (pomme de terre). »

Nous l'avons vu tout à l'heure, c'est la feuille qui contient la plus forte proportion de magnésie ; nos lecteurs n'en seront pas surpris ; ils se souviendront des travaux auxquels nous avons maintes fois fait allusion dans ces colonnes et qui montrent que c'est toujours la feuille qui bénéficie surtout de l'apport de magnésie, la substance verte des plantes, la chlorphylle étant un composé organo-magnésien.

La forme la meilleure sous laquelle nous puissions apporter cet élément à la plante est, sans conteste, la dolomagnésie, oxyde de magnésie et de chaux (25/30 % MgO et 45/50 % CaO) ; issue de la dolomie riche par calcination à haute température, elle associe heureusement la magnésie à la chaux et nous avons vu (M. Lagatu) que « la seule question qui subsiste c'est, pour la culture intensive, l'établissement d'une alimentation simultanée convenable des végétaux en magnésie ».

M. Théron, propriétaire à Tournhac (Aveyron), constate, après emploi de la dolomagnésie que « le résultat a été satisfaisant ; les pommes de terre ont été vigoureuses toute la saison, moins de maladie que les autres et récolte plus abondante, soit comme nombre de tubercules à chaque pied, soit comme grosseur ».

Cette constatation d'un praticien vient confirmer les observations de Félix Rigaud, agronome de l'Etat belge, qui relate ainsi le résultat de ses expériences : « Avec la magnésie, la récolte s'élève à 30.000 kilos par hectare, contre 23.200 sans magnésie, soit un excédent de 6.800 kilos. Il convient d'ajouter que sur la parcelle ayant reçu l'engrais magnésien, les plantes n'ont pas souffert de la maladie et les tubercules étaient sains ; dans la parcelle sans magnésie, au contraire, la végétation se montrait moins belle, plus irrégulière et 15 % des plantes étaient atteintes par le péronospora infectieux. »

La dose normale de dolomagnésie complément indispensable de la fumure des pommes de terre, est de 800 kilos à l'hectare environ dans les terrains neutres ou alcalins et de 1.000 kilos dans les terrains acides.

Chaux. — Ainsi que le montrait un article de M. de Ferrière, le pH des terres à pommes de terre oscille entre pH 5 et pH 6, c'est-à-dire que cette culture s'accommode, au moins chez nous, de sols relativement acides.

L'apport de chaux ne paraît donc pas indispensable, surtout dans les terres

ayant reçu un apport suffisant de dolomagnésie, cet apport constituant déjà à lui seul un chaulage moyen dont notre plante peut parfaitement se contenter.

Conclusion

Augmentant assez sensiblement le rendement, l'emploi des engrais complémentaires (azote, acide phosphorique, potasse, magnésie) sur pommes de terre, en abaisse sérieusement le prix de revient.

Favorisant d'autre part la production de tubercules plus sains et plus résistants, il s'oppose à la diffusion des maladies de dégénérescence, accroissant d'autre part sensiblement la valeur des récoltes, tant par une quantité supérieure que par une qualité meilleure des produits.

Une bonne fumure complète de la pomme de terre peut donc être conseillée sous la forme suivante :

Base fumier	Acides	Neutres ou alcalins
—	—	—
Sulfate d'ammoniaque ..... kg.	»	200
Nitrate de soude	200	»
Superphosphates	»	500
Phosphates naturels	500	»
Sylvinite riche (en terres légères) (1).....	»	800
Chlorure de potassium (terres fortes)	350	»
ou Sulfate de potasse	350	350
Dolomagnésie	1.000	800

Réhabilitons, en terminant, la magnésie et disons avec MM. Vilain frères, agriculteurs du Nord :

« Les pommes de terre de bonne qualité ont plus de magnésie que les pom-« mes de terre ordinaires » ; si donc nous voulons de la qualité, n'oublions pas la magnésie, sans pour cela négliger les autres matières fertilisantes. — I. E. Magnes, *directeur de l'Office P. P. M.*

Le prochain Concours agricole de Toulouse. — Chaque année, au printemps — nos lecteurs le savent — se tient à Toulouse, sur le cours Dillon et la prairie des Filtres, un important concours agricole.

Nous sommes informés qu'en 1933, cette manifestation verra accroître à la fois son intérêt et sa sphère d'action. En effet, l'Association du Concours régional de Toulouse viendra s'agréger, cette fois, un organisme constitué, sous le patronage du ministère de l'Agriculture, par plusieurs grandes Associations centrales de Paris et qui a pour but de tenir annuellement, tour à tour dans les diverses régions, une « Exposition Agricole d'Eté ». Après Strasbourg, en 1932, pour la région de l'Est, a été choisie Toulouse, capitale du Sud-Ouest.

Trois Offices agricoles régionaux, plusieurs Chambres régionales d'Agriculture et de nombreux offices et chambres des départements seront intéressés par cette manifestation qui aurait lieu dans la seconde quinzaine d'avril et qui englobera le Sud-Ouest, le Plateau central, le Midi et le littoral méditerranéen.

Nous ne manquerons pas de donner des précisions sur ces vastes assises de l'agriculture qui sont, d'ores et déjà, appelées à un succès considérable. — H. Charouleau.

Situations dans les affaires. — Nous croyons être utiles à nos lecteurs en leur signalant que « l'Union Nationale du Commerce Extérieur », Association d'industriels, patronnée par le gouvernement, dispose parmi ses membres de nombreuses situations diverses en France et à l'étranger pour les personnes des deux sexes et de tous âges. Les candidats capables peuvent avoir de suite des situations lucratives ; les débutants peuvent faire un stage à l'Ecole Professionnelle de l'Association, tout en travaillant pour augmenter leur valeur et leur gain.

Pour tous renseignements, il suffit d'écrire en indiquant ses antécédents à la Direction, 3 *bis*, rue d'Athènes, à Paris.

(1) Epandre la sylvinite assez longtemps avant la plantation.

Le nouveau statut de la viticulture et les vins algériens. — La Société des Viticulteurs de France a transmis aux groupements viticoles une proposition qui se résume ainsi :

« Lorsque la production du vignoble métropolitain dépassera 60 millions « d'hectolitres, l'excédent sera bloqué.

« Lorsque la production algérienne dépassera 12 millions d'hectolitres, l'ex- « cédent sera bloqué.

« Les chiffres respectifs de 60 millions et 12 millions représentent la pro- « duction moyenne des dix dernières années ; ils constituent un plafond respec- « tif. L'application du blocage aux excédents constitue une mesure égale, qui « agit, dites-vous, non pas *différemment*, mais *séparément*.

« L'Algérie doit se déclarer atisfaite de pouvoir importer en France 12 mil- « lions d'hectolitres, soit un million par mois, chiffre qui n'a jamais été dé- « passé. »

On peut dire d'abord que cette dernière assertion ne résiste pas à l'examen. En effet, le blocage a pour effet l'immobilisation de la partie bloquée, et l'obligation de la représenter *intégralement* à toute réquisition. D'où, par conséquence, la nécessité pour nos producteurs de prélever, sur les 12 millions d'hectolitres libres de blocage :

a) la consommation taxée locale ;
b) la consommation non taxée ;
c) l'ouillage,

c'est-à-dire plus de deux millions d'hectolitres.

Les 12 millions susceptibles d'être importés en France s'évanouissent : c'est à peine s'il en reste dix.

Il est bon de relever l'erreur ci-dessus, erreur de style peut-être.

Je ne m'attarderai pas à discuter le quantum — 12 millions — pas plus que je n'ai discuté les offres antérieures 7, 8 ou 10 millions.

La proposition procède en effet d'une conception, que nous avons rencontrée fréquemment, et qui est contraire à la vérité de droit et de fait. Les auteurs de la proposition disent eux-mêmes :

« La solution que l'on propose consiste essentiellement à traiter, au regard « de l'art. 7 (de la loi du 4 juillet 1931), c'est-à-dire du blocage, non pas « *différemment* mais *séparément* la production métropolitaine et la produc- « tion algérienne. »

Les mots importent peu. Toute la question est là.

La production algérienne constitue-t-elle un bloc séparé, isolé du reste de la production française, qu'il s'agisse de blé, d'avoine, de légumes, de bétail ou de vin ; ou au contraire une simple section de cette production, tout comme les blés du Nord, les moutons du Plateau Central, les vins d'Anjou, ou les primeurs de la vallée du Rhône ?

Car, il faut bien en convenir, le vin, s'il est un facteur important de la production nationale, n'est pourtant pas le seul ; et si la thèse que vous soutenez était fondée, pourquoi ne l'appliquerait-on pas à d'autres produits ?

Mais alors, si vraiment nous devons constituer un îlot séparé, pourquoi la Métropole, qui — elle — détient le pouvoir souverain, a-t-elle permis, a-t-elle voulu, que l'Algérie se développe librement, à l'ombre de sa tutelle bienveillante ? Pourquoi a-t-elle décrété, en 1867, la complète unité douanière ? Pourquoi a-t-elle imposé à l'Algérie la charge nationale du monopole du pavillon ? Pourquoi enfin le Parlement, copieusement éclairé cependant par nos adversaires, et après une discussion particulièrement élargie, a-t-il décidé, dans sa sagesse, et à propos de la loi du 4 juillet 1931, qu'il convenait de maintenir — voir de confirmer — l'égalité législative dans l'unité nationale ?

N'est-ce pas pour cette raison suprême qu'au-dessus des intérêts particuliers, il y a l'intérêt national ?

Dès lors, il faut chercher ensemble et non séparément la solution, si solution il y a, de la crise actuelle ; car nos intérêts sont identiques.

Ici, deux thèses s'affrontent : la liberté ou l'économie dirigée.

Pour nous, Français d'Algérie, peuple jeune, ardent, entreprenant, épris de

travail et d'effort, qui rêve de créer sans cesse et qui résolument accepte le risque de ses créations, la liberté apparaît comme infiniment respectable. La concurrence est à nos yeux le régulateur le plus efficient de la production et la sauvegarde en même temps de la consommation par l'élévation obligatoire de la qualité.

N'est-ce pas sous la pression d'une économie dirigée éventuelle que se sont faites ces plantations nouvelles traitées à juste raison d'abusives ? Mais qui est responsable de cet effort désordonné, du déséquilibre, sinon les inspirateurs des mesures de restriction ? Et où sont-ils ces inspirateurs ?

Si tant est cependant que l'on doive, tenant compte des situations acquises en droit et en fait, persévérer dans l'essai d'économie dirigée, instaurée par la loi du 4 juillet 1931, respectueux de nos aînés et conscients de nos devoirs, nous nous inclinons. Nous y mettons une condition unique : que les mesures soient identiques et leur application égale. Nous savons à l'avance que l'incidence de ces mesures sera plus lourde ici, à cause de la disproportion évidente qui existe entre les surfaces possédées individuellement, en Algérie et en France. L'application de la réquisition des alcools et du blocage cette année, l'a démontré surabondamment. S'en est-on rendu, en France, un compte suffisant ? J'en doute.

Nous réclamons toutefois, au nom de la logique, que l'on aveugle les fissures de la loi du 4 juillet 1931. Le but avéré de cette loi est la stabilisation de la production, l'équilibre entre la production et la consommation, l'amélioration de la qualité.

Or, pour stabiliser une production, il n'est d'autre moyen que de freiner les sources de cette production. Il faut donc arrêter résolument la plantation, au moins temporairement.

Pour équilibrer l'offre et la demande, il faut retirer du marché la fraction excédentaire, mesure qui permet d'éviter l'effondrement désirable par suite que tous les bénéficiaires de la mesure concourrent, suivant leurs forces, à sa réalisation. Nous acceptons toutefois par solidarité que le blocage soit arrêté à 200 hectos, ce chiffre devant constituer un abattement universel. Le plafond de 400 hectolitres constitue une mesure vexatoire et inopérante : pour qu'il soit opérant, il faut recourir à la spoliation de quelques-uns. Il conviendra également de répartir la récolte en tranches successives, avec des coefficients progressifs, par analogie avec l'impôt complémentaire sur le revenu.

Nous prétendons qu'il faut poursuivre sans défaillance la politique de la qualité, que là seulement peut se trouver la raison d'une augmentation de la consommation ; qu'il faut empêcher tous les bas produits de la vinification d'encombrer le marché au détriment des produits de qualité. Nous réclamons donc que tout récoltant soit tenu de distiller 7 % de sa récolte, étant entendu que le taux de 7 % sera exprimé en volume d'alcool, en tenant compte du degré minimum prévu pour chaque région par les décrets en vigueur. Il ne faut pas songer à valoriser cette partie sacrifiée de la récolte. Les alcools ainsi produits iront au Carburant national.

Nous estimons indispensable — et nous le réclamons — comme corollaire de l'ensemble des dispositions arrêtées en faveur de la moralisation de la production, que l'accès des caves des récoltants soit autorisé en tout temps en faveur des agents de la Répression des fraudes.

Enfin, nous jugeons désirable que le degré des vins de commerce soit fixé à nouveau à 9°.

Veuillez agréer, M . le président, l'expression de mes sentiments les plus distingués. — *Le président de la Confédération des vignerons algériens :* Aymes.

Bibliographie

Les Vitamines, par Mme L. Randoin et H. Simonnet (Librairie Armand Colin. — Prix : 10 fr. 50). — Nous appelons l'attention de nos lecteurs sur cet excellent petit livre, où les auteurs, d'une rare compétence, étudient avec clarté et en peu de pages, cette question nouvelle et si intéressante des *vitamines*, si complexe et si peu connue du public.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 170 à 185 fr. ; 10°, 185 à 200 fr. ; Corbières 11°, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 215 fr. et au-dessus ; 9°, 250 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 250 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 270 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 570 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 375 à 400 fr. ; Mâconnais, 300 à 350 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 425 à 450 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 250 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 225 à 330 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr. ; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr. ; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 800 à 900 fr. ; Gros plants 1932, 380 à 420 fr. Noah de 180 à 200 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 13 fr. » à 15 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 13 fr. 50 à 15 fr. ».

MIDI. — *Nîmes (9 janvier 1933). — Cote officielle :* Vins de qualité courante, 6°5 à 8°, 65 à 100 fr. ; Montagne, 7°5 à 8°, 95 à 115 fr. ; Costières, 8 à 11°, 145 à 175 fr. Trois-six B. G., » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, 120 à 160 fr.

Montpellier (10 janvier). — Vins rouges 1932, de 6° à 7°5, de 60 à 80 fr. ; 7°5 à 8°5, de 90 à 115 fr. ; Esprit de vin à 86°, à » fr. ; Marc à 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr.

Béziers (5 janvier). — Vins rouges 1931 : Coteau, 9° à 10°, de » à » fr. Récolte 1932 : Plaine, 7° à 8°5, de » à » fr. ; Coteau, 9° à 10°5, de » à » fr. ; Blancs supérieurs, 9°3, de » à » fr. 3/6 de marc 86°, de 810 à 815 fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, de 800 à 805 fr.

Minervois (8 janvier). — Marché d'Olonzac. Vins rouges, de 12 à 15 fr. le degré. Vins nouveaux, » fr. à » fr. le degré suivant degré, qualité et conditions d'enlèvement, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (7 janvier). — Vins 7° à 10°, de 11 fr. » à 15 fr. le degré. (Chambre de commerce).

Carcassonne (7 janvier). — De 7° à 10°, de 12 à 15 fr. 50 le degré.

Narbonne (5 janvier). — Vins rouges 11° et au-dessus de 13 fr. 50 à 16 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 260 à 300 fr. ; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr. ; vieux, 220 à 270 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr. ; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr. ; vieux, de 300 à 360.

PLANTS DE VIGNE, Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi, marché du 3 janvier 1933. — Variétés courantes : racinés, 200 à 350 fr. le mille ; greffés-soudés, 700 à 900 fr. le mille. Variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr., épuisés. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 107 francs ; orges, 73 fr à 78 fr.; escourgeons, 62 fr. à 72 fr.; maïs, 79 fr. » à 85 fr. »; seigle, 69 fr. » à 73 fr. »; sarrasin, 83 fr. à 87 fr.; avoines, 77 fr. » à 81 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 50 fr. 18 à 52 fr. 93. Chicago, 41 fr. 17 à 43 fr. 15. — Sons, 47 fr. à 52 fr. — Recoupettes, de 38 à 46 fr.; remoulages, de 40 à 60 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 70 à 90 fr.; saucisse rouge, 40 à 55 fr.; sterling, 35 à 42 fr.; Rosa, 70 à 75 fr.; nouvelles du Midi, 180 à 240 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr.; luzerne, 190 fr. à 225 fr.; foin, 180 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 425 à 450 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 130 à 140 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 210 fr. 50 à 211 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 14 fr. ». — Veaux, 5 fr. » à 15 fr. 50. — Moutons, 7 fr. » à 28 fr. 90. — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. ». — Longe, de 7 fr. » à 13 fr. 20.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 94 fr. » à 98 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 79 fr. » à 82 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs. 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Raisins du Midi, blancs, 250 à 320 fr. — Bananes Canaries, 350 à 500 fr. — Citrons, 250 à 400 fr. — Mandarines, 220 à 380 fr. — Oranges, 170 à 270 fr. — Marrons français, 150 à 170 fr. — Figues sèches, 250 à 325 fr. — Noix sèches, 250 à 450 fr. — Poires de choix, 500 à 1.100 fr.; communes, 80 à 200 fr. — Pommes communes, 80 à 220 fr. — Pommes de choix, 350 à 1.000 fr. — Tomates d'Algérie, 250 à 310 fr. — Haricots verts, de 550 à 900 fr. — Artichauts, 70 à 200 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 40 à 250 fr. le cent. — Choux de Bruxelles, de 50 à 140 fr. — Laitues du Midi, de 60 à 110 fr. le cent. — Epinards, de 140 à 180 fr. — Carottes de Meaux, de 50 à 85 fr. — Endives, 150 à 325 fr. — Navets, de 50 à 150 fr. les 100 bottes.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.